

LES
UNIQUES

CUVÉE EVIDENCE

VINEUX, MATURE, BOISÉ

*Particularité d'un blanc de blancs
élevé sous bois qui apporte une belle
complexité aromatique tout en
préservant la fraîcheur du chardonnay.*

ASSEMBLAGE

100% chardonnay (fût de chêne)

DEGUSTATION

OBSERVER

Très belle robe or jaune pâle à tendres reflets argentés. Brillante, lumineuse et limpide. Cordon mince, mousse crémeuse, bulles très fines et très délicates.

SENTIR

Le nez nous invite à pénétrer dans un univers ésotérique quasi monacal, de fleurs, d'épices et de bois précieux. Il faut le humer sans violence pour en comprendre toutes les subtilités.

DEGUSTER

La Bouche bien structurée avec un bel équilibre entre la vivacité et le moelleux, séduit d'emblée. Réglisse, vanille, notes boulangères et boisées concourent en finale pour nous faire participer à un pur moment de bonheur. Elle correspond très exactement à ce que l'on attendait, telle une évidence..

ACCORD METS & CHAMPAGNE

Je lui confierais la chaire délicate de la coquille St Jacques ou du ris de veau, à moins que ce ne soit celle d'un chapon de Bresse.

CENOLOGIE

Assemblage de quatre années de vendanges.

Sélection de nos meilleurs chardonnay.

Seule la cuvée (1ère presse) entre dans la constitution de ce champagne.

Fermentation alcoolique et malolactique faites en fûts de chêne de 1 à 2 vins pendant 6 mois.

Vieillesse de 4 ans minimum.

DOSAGE BRUT à 7 g/l avec une liqueur d'expédition issue de vin remis en cercle.

RECOMPENSES

Decanter : Argent 2019

Guide Hachette 2020 : **

IWSC : Silver outstanding 2018 ,
, Gold 2016

Wine Enthusiast : 91/100

SWA : Or 2016

AWSA : Argent 2018



*« Atypique dans notre gamme, c'est
un champagne de haute gastronomie à
réserver à un public **AWARDS***

JEAN-CHRISTOPHE GREMILLET, CHEF DE CAVE


CHAMPAGNE
GREMILLET